

## Oportunidades e desafios para a exportação de feijão no Brasil

Michela Okada Chaves\*

O feijão comum (*Phaseolus vulgaris*) é uma das leguminosas mais consumidas no mundo e por pelo menos oito mil anos tem evoluído de uma planta selvagem nas regiões da América Central e Andes para se transformar numa das mais importantes leguminosas para a alimentação humana.



A alta concentração de proteína, as generosas quantidades de fibra e a presença de carboidratos complexos presentes no feijão comum o fazem ser considerado por nutricionistas como o alimento 'quase perfeito'.

De acordo com dados da Organização das Nações Unidas para a Agricultura e Alimentação (FAO), em 2007 foram consumidos cerca de 16 milhões de toneladas de feijão, representando 37% de todas as leguminosas consumidas no mundo. Entre 1998 e 2007, exportou-se 3 milhões de toneladas anuais de feijão, o que mostra que existem oportunidades de negócio no mercado internacional para a leguminosa.

Dentre os maiores consumidores mundiais de feijão destacam-se o Brasil e a Índia sendo, só em 2007 por exemplo, 3,1 milhões de toneladas de feijão consumido pelo Brasil e 3,7 milhões pelos indianos. Diferentemente do Brasil, na Índia consome-se principalmente o feijão caupi; a produção nacional de feijão comum é voltada para o mercado interno e cerca de 65% de todo seu consumo pertence ao grupo comercial carioca.

O país possui grandes extensões de áreas agricultáveis e três safras anuais de feijões, em contraponto a uma única safra ao ano no hemisfério norte que, atualmente, é considerado o maior provedor desses grãos no mundo. Além disso, o país já possui uma base exportadora em desenvolvimento, formada por exportadores, corretores e produtores com know-how para exportar e prospectar demandas por grãos internacionalmente, o que poderia ser utilizado no desenvolvimento de uma cultura exportadora. Dentre os atores da cadeia que já trabalham com exportação de feijão é interessante notar que existem, basicamente, dois segmentos de público consumidor em que focam: as comunidades brasileiras vivendo no exterior e a comunidade nativa do país de destino. No primeiro caso, exporta-se principalmente o feijão carioca e preto, enquanto no segundo o caupi (não pertencente à espécie feijão comum), rajado e preto.

Como desafio é importante destacar os padrões de qualidade considerados pelos países importadores, que estão intimamente ligados à preferência do consumidor de cada país. Em geral, os feijões considerados de melhor qualidade comercial são aqueles de tamanho graúdo, claros (excluindo-se grupos comerciais que são naturalmente escuros, como o preto), sem defeitos (como trincados, quebrados, misturas), de boa aparência e limpos. Por isso, além do investimento em pesquisa e desenvolvimento de variedades exportáveis e de alta produtividade, é preciso preocupar-se também com fatores como manejo e limpeza do produto. O manejo inadequado pode aumentar a quantidade de grãos

com defeitos, causando rejeição, e a presença de impurezas e materiais estranhos geram problemas de consumo seguro do grão.

Assim, se a exportação for um objetivo a ser alcançado, será necessário coordenar a cadeia produtiva dos interessados. Desde seu início, na pesquisa por seleção e adaptação de variedades com potencial para exportação, ao manejo e seleção do produto, como à constância na oferta e cumprimento dos compromissos assumidos, o desafio é grande; mas existem exportadores de feijão que estão aí para mostrar que esse sonho é possível.

*\* Engenheira de alimentos, MSc em Gestão Estratégica em Negócios. Embrapa Arroz e Feijão.*

<http://www.conafe2011.com.br/noticia05.html>